

# 点赞！宁波三人入围“浙江骄傲”



石智勇



马荣荣



徐既仁(左一)

本报讯(记者 房伟) 昨日,由浙江省委宣传部、浙江广电集团主办的“最美浙江人——2016年度浙江骄傲人物”评选活动举行了推选会。经全省媒体的共同推选,从83位候选人中产生了20名2016年度提名候选人。其中,我市的奥运举重冠军石智勇、市农科院院长马荣荣和北仑退休老人徐既仁入围。

石智勇在2016年里约奥运会上,勇夺男子举重69公斤级冠军,继占旭刚之后时隔16年为我省再夺奥运举重冠军。市农科院院长马荣荣一直从事杂交水稻育种工作,为我省粮食增产、农民增收立下“汗马功劳”。白峰街道的80岁退休老人徐既仁,在自己80岁生日那天捐出265万元做公益,感动了很多人。

据了解,“浙江骄傲”人物评选活动始于2005年,今年已是第十二届。今年的“浙江骄傲”评选人物除了要具有时代性、先进性、典型性,还要突显“感动故事”,并在2016年有先进事迹,特别要关注那些在重大事件中涌现出的人物。

12月中旬起,评选活动将进入大众评选阶段,新蓝网将集中刊发20位

候选人简介,并提供投票链接,同时浙江广电集团钱江都市频道官方微信将作为微信投票渠道,届时广大市民可以给心目中的最美人物投上一票。

明年1月,在大众票选的基础上,组委会将进行定评会,并在杭州举行颁奖典礼,根据群众投票和专家打分最终产生10名“最美浙江人——2016年度浙江骄傲人物”,以及10位浙江骄傲提名人物。

## 报废车上路将收缴并罚款

老旧汽车排放的尾气严重污染空气

本报讯(记者 林伟 通讯员 王巧玲) 昨天,市民周先生给本报打来电话,称自己一辆已经开了15年的汽车不能通过环保和安全检测了,不知道该怎么处理。

“出于安全性和尾气排放的考量,我国实施汽车强制报废制度。”昨天,有关部门负责人告诉记者,达到强制报废条件的车辆应该交给有资质的报废汽车回收企业进行处理。

“但实际上,很多老旧车辆却并未进入正规回收拆解机构,造成资源的浪费和环境的污染。”为此,这名负责人也希望市民能积极主动地淘汰已经达到强制报废条件的车辆。

据市公安交警部门统计,截至目前,我市汽车保有量已超过200万辆。

根据《机动车强制报废标准规定》,营运车辆、教练车车辆,以及货车,在行驶一定年限或里程后,就会被强制注销报废。

对私家车来说,经修理和调整仍不符合机动车安全技术国家标准对在用车有关要求的;经修理和调整或者采用控制技术后,向大气排放污染物或者噪声仍不符合国家标准对在用车有关要求的;在检验有效期届满后连续3个机动车检验周期内未取得机动车检

验合格标志的,同样应当强制报废。

那为什么要对机动车实施强制报废呢?

这名负责人解释,汽车在使用一定年限和行驶一定里程后,由于磨损等原因,可能会对行驶安全造成影响。特别是发动机、变速箱、车架等部位会存在一定的安全隐患,操作灵活性、稳定性、制动性能等降低,安全系数低。

而且,老旧汽车往往排放尾气不符合国家标准,燃料消耗大,造成严重的空气污染。尾气中的污染物含有数千种物质,主要包括一氧化碳、碳氢化合物、氮氧化物、颗粒物、硫氧化物、芳香烃以及醛类等,其中已被证实有致癌的物质达100多种。由于机动车排放属低空污染,处于人们的呼吸带上,所以对人体健康影响更加直接。

我市今年也开展了老旧车淘汰工作,通过严格执行《机动车强制报废标准规定》,加强了超过三个周期未年检车辆的排查清理,加速达到强制报废条件车辆的淘汰更新。同时,强化机动车尾气检测机构监管和道路抽测,对尾气排放未达标,且在在规定时间内未维修或维修后仍不符合排放标准的车辆,实施引导报废。

需要指出的是,根据相关规定,驾驶已达到报废标准的机动车上道路行驶的,交警部门将予以收缴,强制报废,并对驾驶人处以200元-2000元的罚款并处吊销机动车驾驶证。

## 市国税第二稽查局 着力打造优质税务稽查队伍

本报讯(通讯员 东亭) 近日,市国税第二稽查局从规范稽查执法、提升稽查服务入手,切实加强执法力度,转变服务理念,着力打造一支执法规范、便民办税的税务稽查队伍。

在检查、审理、执行四个环节,第二稽查局严格按照稽查程序执行,强化执法权力的相互制衡,并积极改进稽查方式,充分运用现代化科技手段,控制检查次数,避免多头、重复税务检查,减轻纳税人负担。同时,加大廉政建设力度,从根本上铲除执法不公、以权谋私的现

象,促进公开、公正执法,强化税务稽查的严肃性和规范性。

在规范执法的同时,稽查人员十分注重稽查服务,查前向纳税人明示稽查相关流程,提前告知检查期、应提供的资料、纳税人权利等事项。针对检查中发现的问题,有针对性地提出合理化的稽查建议,帮助规范财务管理。同时,稽查人员还热情、耐心地做好查前、查中、查后的纳税辅导,把税务稽查的过程同时变成纳税辅导的过程,既是税收法律的维护者,也是税收政策的宣传者。

## 冬腊风腌,蓄以御冬 今日小雪 冷空气来袭



本报讯(记者 石承承) 从昨天下午开始,原本就阴沉沉的天空显得越发阴郁,再加上雨水滴滴答答,已经能够明显感觉到强冷空气在步步逼近。

传说中“入秋以来最强”的冷空气,终于来了——市气象台也在昨天发布了强冷空气消息,称北方强冷空气正在南下,今天早晨影响我市,我市气温将大幅下降,日平均气温过程降温幅度可达9-11℃,比之前预计的过程降温幅度8-10℃还要来得更厉害些。

在冷空气“三兄弟”降水、大风、降温中,大风的表现在今天最为起眼,市区将出现5-6级阵风7级的偏北风,沿海地区风力可达6-7级阵风8级。

冷风吹起,素有“冬腊风腌,蓄以御冬”习俗的小雪节气也来了。

### 凛冽北风适合“冬腊风腌”

小雪节气之所以会有“冬腊风腌”的习俗,跟这个节气期间气候的变化有关。

古籍《群芳谱》中说:“小雪气寒而将雪矣,地寒未甚而雪未大也。”《二十四节气解》中说:“雨为寒气所薄,故凝而为雪。小者未盛之辞。”

由此可见,小雪节气的到来,意味着我们正在逐渐进入严寒的冬天;冷空气来得频繁而强势,尤其是凛冽的西北风一吹,空气变得干燥起来。

这样的天气条件,无疑是最适合腌制品风干的。

### 相比“腊”,宁波人更喜欢“腌”

“冬腊风腌”是为了“蓄以御

冬”。

在生活条件拮据的年代,每年到了冬季,新鲜蔬菜和海鲜少,腊制品和腌制品可以用来调剂菜式。

正如作家周作人在《腌鱼腌肉》中写的;腌鱼腌肉其实与咸菜一样,只不过沾靠山近海之利,其实都是贫

宁波靠海,即便到了冬天,气温也相对较高。宁波民俗专家沈志远说,这样的天气条件,不适合做腊制品,更适合高盐、风干的腌制品。

能用来腌制的东西有很多。蔬菜有雪里蕻、大白菜、萝卜等;海货有鳓鱼、带鱼、鳗鱼等;肉类有猪肉、鸡肉等。

即便只是调剂,人们也不甘囿而为,试图在简单的食材和加工中表现出对食物的诚意。沈志远说,同样是猪肉,盐腌风干后,肋条肉是用来祭祀供奉的,而五花肉才是端上桌吃的。

### 渐行渐远的美味“风蟹”

让沈志远念念不忘的“风蟹”原本也是“冬腊风腌”中的一种。

沈志远说,“风蟹”的做法比其他海货的腌制要简单很多,渔民将“透骨新鲜”的白蟹从海里捕获后,在船上就用水煮熟,直接挂在船尾,利用海风将其吹干。

“肉质丝丝分明,口感不仅新鲜,而且很有嚼劲。”沈志远说。

为何这种食材常见,做法简单的美味眼下反倒不多见?

沈志远说,主要是因为以前渔民出海捕鱼,回航靠的是风力,晃悠悠几天下来,等船靠岸,“风蟹”刚好可以吃;而现在,捕鱼的都是机械船,大大缩短了回程需要的时间,而且有时渔船还在海上作业,收蟹船就已经赶来收购白蟹,失去了让它慢慢风干的机会。

不过,根据沈志远的说法,“风蟹”的制作并不是很复杂。如果大家有兴趣,趁着最近几天强冷空气来袭,可以买点新鲜的白蟹来试试看。